Nos Mocktails

0% alc.

EMILE VIRGIN — 7€
JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, JUS DE CITRON, GRENADINE

VIRGIN MOJITO — 7€
LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, CASSONADE

VIRGIN COLADA — 7€
PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS

VIR'GIN TONIC — 8€
GIN TANQUERAY 0° 4CL, TONIC OU TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE FEVER-TREE, TRANCHE DE CITRON

Nos Cocktails

EMILE — 8€
VODKA 4CL, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, JUS DE CITRON, GRENADINE

CAÏPIRINHA — 9€
CACHAÇA LEBLON 4CL, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE, GLACE PILÉE

Cocktail signature

SPRITZ TOULOUSAIN — 10€
LIQUEUR DE VIOLETTE 4CL, PROSECCO, PERRIER, PURÉE DE FRAMBOISE

PORN STAR MARTINI — 10€
VODKA 4CL, LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, VANILLE, PROSECCO

PIÑA COLADA — 10€
RHUM BACARDI 4CL, PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS

MOJITO OU *MOJITO PREMIUM — 10€ / 12€
RHUM BACARDI CARTA ORO 4CL OU *RHUM EMINENTE AMBAR CLARO 4CL, LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, CASSONADE
Supplément : Purée de framboise ou de passion +1,50

GIN TONIC — 11€
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL, TONIC OU TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE FEVER-TREE, TRANCHE DE CITRON

SPRITZ — 11€
ST GERMAIN 4CL OU APEROL 6CL, PROSECCO, PERRIER

MULES — 11€
VODKA GREY GOOSE 4CL OU RHUM BACARDI 4CL OU GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL, CITRON VERT, SUCRE BLANC, GINGER BEER FEVER-TREE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



À partager ou pas

FAIT MAISON

BOL DE FRITES — 3€ / 5€
Frites maison, version petit ou grand

ACCRAS DE LA MER — 9€

POIREAUX VINAIGRETTE FAÇON MIMOSA — 9€

HARENG FUMÉ ET POMMES DE TERRE — 10€
Hareng Label Rouge, oignons rouges émincés et cébette

ŒUF PARFAIT ET SA CRÈME PARFUMÉE AUX CÈPES — 10€

PÂTÉ EN CROÛTE — 12€
Préparé par notre chef avec du foie de volaille, du filet mignon, de la poitrine fraîche de cochon et de la pistache

CAMEMBERT RÔTI, MIEL ET THYM — 15€
Au lait cru, servi avec ses toasts

PLANCHE DE CHARCUTERIES — 21€
Jambon Serrano réserva 24 mois, saucisson Ibérique, Chorizo Ibérique, guindillas, beurre conviette et pâté artisanal Maison Consolaro

FOIE GRAS DE CANARD — 23€
Environ 100g, Maison Samaran et ses toasts briochés

Prix net service compris

Grillades à la braise

Chaque grillade est servie avec des frites maison et de la salade, et une sauce au choix : bleu, chimichurri ou échalotes.

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON — 23€
Environ 250g, marinée à l'huile d'olive, ail et thym

BAVETTE D'ALOYAU — 25€
Environ 270g

CÔTE DE COCHON — 27€
Environ 600g, Maison Consolaro, marinée à l'huile d'olive, ail et thym

MAGRET DE CANARD — 29€
Environ 350g, Maison Samaran

ENTRECÔTE — 31€
Environ 350-400g

CÔTE DE BŒUF AU KILO — 70€ / KG
Sélectionnée par nos soins (voir ardoise)

Vous souhaitez varier les plaisirs ? Un léger supplément s'appliquera.
Sauce : 1,5€ ; Garniture : 3€ ; Os à moelle : 6€

Plats

FAIT MAISON

SALADE CABÉCOU — 17€
Fromage de chèvre chaud, miel de fleurs, noisettes torréfiées et julienne de légumes

GNOCCHI CRÉMEUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ — 17€
La Nonna Lina, Supplément Jambon Serrano 24 mois +2€

SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE — 19€
Environ 300g, Maison Consolaro, servi avec de la purée maison

TARTARE DE BŒUF — 20€
Servi préparé, frites maison et salade

SALADE DU SUD-OUEST — 20€
Maison Samaran, gésiers de canard confits, magret séché, toast de foie gras, salade mesclun

BURGER EMILE — 21€
Steak haché de bœuf 180g, lard, fromage fondant, frites maison et salade

Plat signature

JOUE DE BŒUF MIJOTÉE AU VIN ROUGE — 22€
Carottes et oignons, servi avec de la purée maison

FILET DE DAURADE ROYALE — 25€
Servi avec de la fondue de poireaux

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE — 31€
Carottes et oignons, servi avec de la purée maison

Prix net service compris

Desserts

FAIT MAISON FAIT MAISON

Dessert signature

RIZ AU LAIT DU CHEF 8€
Et son caramel au beurre salé

CRÈME AUX ŒUFS FAÇON GRAND-MÈRE AU CARAMEL 8€

CRÈME CHOCO-COCO 8€
Crème chocolat au lait de coco et sa chantilly

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE 8€
Amandes effilées, torréfiées et caramel

BRIOCHE PERDUE OU PAS 9€
Et son caramel au beurre salé, boule de glace vanille

PARIS-BREST 10€
Et ses cacahuètes caramélisées

TARTE TATIN REVISITÉE 10€
Sablé breton maison



Nos gourmands

FAIT MAISON FAIT MAISON

LE GOURMAND 11€
Thé ou Café et 5 mignardises

LE BAILEY'S GOURMAND 13€
Café, Bailey's 6cl et 4 mignardises

L'IRISH COFFEE GOURMAND 15€
Whiskey Teeling, Café, crème fouettée et 5 mignardises

LE BULLE GOURMAND
Coupe de Champagne 12cl et 5 mignardises
MERCIER 16€
MOET ET CHANDON 17€

Mignardises :
- RIZ AU LAIT
- CRÈME BRÛLÉE
- CRÈME CHOCO-COCO
- BRIOCHE PERDUE
- CHOUX PRALINÉ

Prix net service compris

Nos Partenaires

CHAMPAGNE Veuve Clicquot

FONDÉ EN 1743 MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

MAISON SAMARAN Depuis 1968

BACARDI

MAISON JUCLA DEPUIS 1948

Kronenbourg Trois Siècles d'Amour de la Bière

CONSOLARO 1966 CHARCUTERIE

La Nonna Lina

Scannez pour voir le menu

Menu du marché du Lundi au Vendredi midi
(hors week-ends et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 21,50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 19€

Horaires d'ouverture

LUN-MAR-MER 12H-14H // 19H30-21H30
JEU-VEN-SAM 12H-14H // 19H30-22H

Adresse

374 bis Avenue de Fronton,
31200 Toulouse

latable_emilefernand

Bienvenue

EMILE & FERNAND
ES TD La Table 20 14

Restaurant traditionnel
Grillades à la braise

EMILE & FERNAND

Depuis 2014